



CANTARUTTI

SAUVIGNON "TERRE DI ROSAZZO SCACCO AL RE" *Friuli Colli Orientali*

VITIGNO: ottenuto esclusivamente da uve di Sauvignon

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

ZONA DI PRODUZIONE: in D.O.C. Colli Orientali del Friuli

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 2,5 in alta collina

VENDEMMIA: la raccolta dell'uva è avvenuta tra la fine del mese di agosto e l'inizio di settembre 2008, in piena maturazione. La raccolta è stata effettuata tempestivamente raccogliendo solo uve che avevano dato una risposta positiva ai test chimici e degustativi.

Le uve, raccolte in cassette, dopo l'accurato trasporto in cantina vengono raffreddate in un apposito tunnel mediante l'emissione controllata di azoto liquido. La temperatura viene regolata intorno allo zero, in modo che l'uva non venga congelata e che, quindi possa venire diraspata senza problemi.

VINIFICAZIONE: le uve diraspate vengono trasportate alla pressa mediante un condotto, in presenza di azoto in forma gassosa.

Il diraspato viene pressato sofficemente in presenza di azoto mediante pressa pneumatica, sempre in riduzione, il mosto ottenuto viene posto in una vasca di acciaio per 24-36 ore a temperatura di pochi gradi sopra lo zero per illimpidirsi.

Travasato nelle barrique e in tonneau da 500 litri viene fatto fermentare a temperatura controllata di 15-18° C.

Al fine di migliorare le caratteristiche organolettiche vengono praticate operazioni atte a tenere in sospensione la parte solida che si deposita sul fondo.

Rimane a affinarsi nelle botti in cantina minimo per 12 mesi.

Dopo questo periodo vengono scelte le barriques atte a costituire il vino finale, assemblati vini si passa alla bottiglia.

DEGUSTAZIONE: sorprende la franchezza e la complessità aromatica. Tipiche note di fiori di sambuco, foglia di pomodoro e pesca gialla accompagnate da eleganti sensazioni di vaniglia, menta e tabacco. Meravigliosa e armonica sensazione al palato, E.E.E. equilibrato, elegante, eccellente. Persistente e di grande struttura accarezza le nostre bistrattate papille, facendo apparire il paradiso un'entità più terrena. Sublime

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: oltre che "sempre e dovunque" esalta i suoi pregi con pesci saporiti e delicati, frutti di mare e crostacei.

Notevole anche con formaggi di capra e di pecora.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 10 - 15°C



Bicchieri Consigliato:

